



# Bagning med surdej i køkkener

## Kort fortalt

Du kan fremstille, passe og kvalitetsvurdere forskellige former for surdej. Du får indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktion, når brød, madbrød og boller bages med surdej. Du kan endvidere bedømme færdigbagt brød, madbrød og boller og tilgodese brugergruppers behov og ønsker.

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Bagning med surdej i køkkener

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48805     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

Fremstille og passe forskellige former for surdej på baggrund af grundlæggende viden om surdej.

Anvende surdej til at bage brød, madbrød og boller ud fra indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktionelle egenskaber.

Kvalitetsvurdere surdej og bedømme brød, madbrød og boller bagt med surdej med henblik på at udvikle smagen og tilgodese brugergruppernes ønsker og behov.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

